



**Акт обследования пищеблока МБОУ СОШ № 10 им. Б.А. Плетиня
от 24 апреля 2023 года на основании плана мероприятий по проведению
Всемирного дня охраны труда**

Проверка проведена комиссией в составе: Гладких Л.Н., заместитель директора по АХЧ, Терехова Р.Г., учитель английского языка, Трипятак Н.Н. учитель начальных классов.

1. Квалификация работников пищеблока соответствует нормативам.
2. У работников пищеблока имеются медицинские книжки с отметкой о прохождении медосмотра в соответствии с требованиями.
3. Работниками соблюдаются санитарно-гигиенические требования:
 - при входе имеется антибактериальное средство;
 - соблюдается масочный режим, работают в перчатках;
 - ведется журнал визуального осмотра работников (температурный режим).
4. Ведется журнал учета проведения уборки (3 раза в день).
5. Ведется журнал температурного режима в холодильных и морозильных камерах.
Температура соответствует норме.
6. Ведется бракеражный журнал всех продуктов.
7. Ведется журнал бракеража готовой кулинарной продукции для преподавателей.
9. Имеются документы на поступающие продукты питания в соответствии с требованиями.
10. Обеспечивается хранение суточных проб в соответствии с требованиями.
11. Имеется инструкция по применению моющих средств, применяемых в данное время.
12. Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой посудой без сколов.

Гладких Л.Н. 
Терехова Р.Г. 
Трипятак Н.Н. 